GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 1

SAMSUNG

فرن ميكروويف

دليل المالك

GE614ST

Code No.: DE68-03297A-01

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 2

السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لطاقة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) كبل التيار الكهربي

(د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام مثال برطمانات طعام الأطفال
- الطعام ذو القشرة.

مثال البيض والبندق بقشره والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تتلف جدران الفرن.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطح الداخلي للفرن. دع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر اشتعال نيران في تجويف الفرن:
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربي.

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
- اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخنًا جداً.
- احذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان.

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 3

- لتجنب حدوث الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.

- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق **دوماً** من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- **يحظر** تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.

- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.

السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل، وخاصة أثناء وضع فك التجميد.

السبب: قد تسمع هذا الصوت أثناء تغيير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. هذا أمر عادي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

- **تحذير**:

في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

- **تحذير**:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة التي تمكنهم من استخدام الفرن بطريقة آمنة، وتتيح لهم معرفة المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

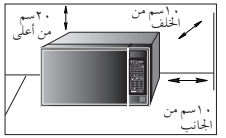
- **المنتج وسلك التيار الكهربائي الخاص به مطابقان لمقياس SASO/IEC لدرجات الحرارة الاستوائية.**
- **العوامل الوحيدة المؤثرة هي مقدار ارتفاع المنتج عن السطح والبعد والقرب عن خطوط العرض، غير أنها لا تؤثر على السلامة، وفي الوقت نفسه، من الأفضل عدم تغيير سلك التيار الكهربائي، مثال، التجويف صغير جدًا.**

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

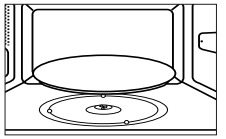
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو صلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه .

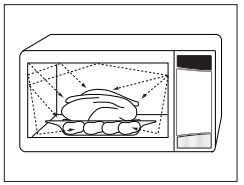


٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

* **يحظر** سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
* لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٦٠/٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
* **يحظر** تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عامل الطهي



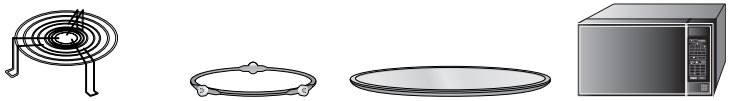
١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
   - الكمية والكثافة
   - كمية الماء التي يحتوي عليها
   - درجة الحرارة الأولية (مثلج أم لا)

☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أو تلف أي جزء من الأجزاء، اتصل بالبائع.



فرن الميكروويف — الصينية الزجاجية — الحلقة الدوارة الدليل — الحامل السلكي

معلومات حول الضمان والصيانة

- عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى.
احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترواتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز. _____
رقم التسلسل _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

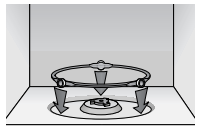
- يمكن أن يقوم أي "مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung" فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

إعداد فرن الميكروويف

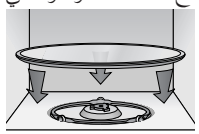
١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي.
بمجرد توصيل التيار الكهربي، ستظهر شاشة الفرن:

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.
٤. ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.



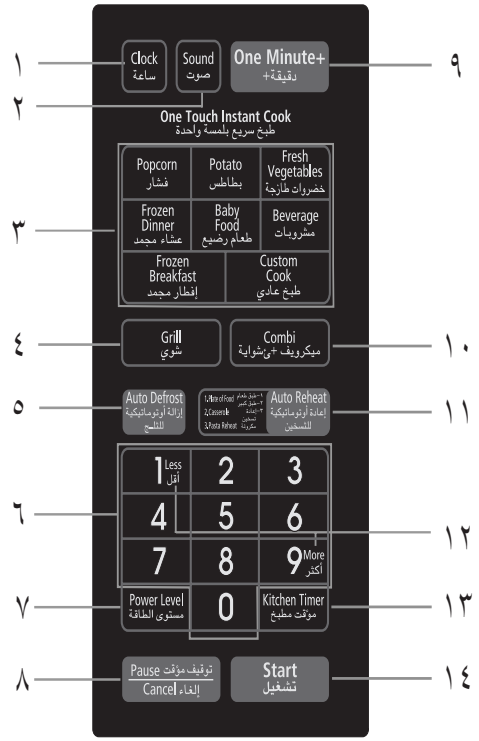
٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 5

فرن الميكروويف الجديد

أزرار لوحة التحكم



١. "ساعة" (Clock)
٢. "صوت" (Sound)
٣. أزرار "طبخ سريع بلمسة واحدة" (One Touch Instant Cook)
٤. "شوي" (Grill)
٥. "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost)
٦. أزرار الأرقام
٧. "مستوى الطاقة" (Power Level)
٨. "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)
٩. "دقيقة +" (One Minute +)
١٠. "ميكروويف+شواية" (Combi)
١١. "إعادة أتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)
١٢. "أكثر/أقل" (More/Less)
١٣. "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer)
١٤. "تشغيل" (Start)

فرن الميكروويف الجديد

جدول المحتويات

السلامة ٢
احتياطات السلامة ٢
تركيب فرن الميكروويف ٤
كيفية عمل فرن ٤
فرن الميكروويف الجديد ٤
التحقق من الأجزاء ٤
معلومات حول الضمان والصيانة ٤
إعداد فرن الميكروويف ٤
فرن الميكروويف الجديد ٥
أزرار لوحة التحكم ٥
جدول المحتويات ٥
التشغيل ٦
ضبط الساعة ٦
استخدام الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel) ٦
استخدام الزر "دقيقة +" (One Minute +) ٦
استخدام أزرار "طبخ سريع" ٦
جدول "الطبخ السريع" ٦
إزالة أوتوماتيكية للثلج ٦
إعادة أوتوماتيكية للتسخين ٧
إعداد الزر "طبخ عادي" (Custom Cook) واستخدامه ٧
استخدام الزر "طبخ عادي" (Custom Cook) ٧
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ٧
وضع العرض ٧
استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less) ٨
التبديل بين تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ٨
استخدام "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer) ٨
ضبط التأمين لحماية الأطفال ٨
التشغيل وتحديد الوزن. ٨
إرشادات الطهي ٨
استخدام زر الطهي بواسطة "الميكروويف + الشواية" (Combi) ٨
استخدام زر الطهي بواسطة "الشوي" (Grill) ٨
أواني الطهي ٩
اختبار أواني الطهي ٩
أساليب الطهي ٩
تلميحات عامة ٩
دليل الطهي والشوي ١٠
دليل الطهي ١٢
دليل "إزالة أوتوماتيكية للثلج" ١٣
وصفات الطهي ١٣
ملحق ١٤
دليل استكشاف المشكلات وإصلاحها ١٤
العناية والتنظيف ١٥
المواصفات ١٥

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 6

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر "**الساعة**" **(Clock).**
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام ؛ 0,0 ,5.
٣. اضغط على الزر "**الساعة**" **(Clock)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.
في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**الساعة**" ***(Clock).***

استخدام الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)

يسمح لك الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start).**
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر "دقيقة +" (One Minute +)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر "**دقيقة +**" **(One Minute+)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "**دقيقة +**" ***(One Minute+)*** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار "طبخ سريع" (Instant Cook)

١. اضغط على الزر "**طبخ سريع**" **(Instant Cook)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، الذرة). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول.

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.

جدول "الطبخ السريع"

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
الفشار	عادي (٣,٥ أوقية)، عادي خفيف (٣,٠ ٣,٥ أوقية)	• استخدم كيساً واحداً من أكياس الذرة المخصصة للطهي في الميكروويف. قم بوضع كيسًا واحدًا فقط في كل مرة. • توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
البطاطس	ثمرة، ثمرتان ٣ ثمرات، ٤ ثمرات ٥ ثمرات، ٦ ثمرات	• اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • ضع البطاطس على القرص الدوار على شكل دائرة. • أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألمونيوم ثم اتركها لمدة من ٣ – ٥ دقائق.
الخضراوات الطازجة	كوب كوبان ٣ أكواب ٤ أكواب	• ضع الخضروات في طبق خزفي عميق وأضف كمية صغيرة من الماء (عدد ٢–٤ ملعقة كبيرة). • قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
عشاء مجمد	٨–١٠ أوقية ١٠–١٢ أوقية ١٢–١٨ أوقية	• انزع الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. • بعد الطهي اتركها لمدة ١–٣ دقائق.
المشروبات	نصف كوب كوب كوبان	• استخدم كوب قياس أو كوب خزفي للعيار؛ يترك بدون غطاء. • ضع الشراب في الفرن. • قلب جيداً بعد التسخين.
الإفطار المجمد	٤–٦ أوقية ٦–٨ أوقية	• انزع الغلاف. • ضع الخضروات في طبق خزفي عميق وأضف كمية صغيرة من الماء (عدد ٢–٤ ملعقة كبيرة). • قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
طعام رضيع	٢,٥ أوقية ٤ أوقية ٦ أوقية	• انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الطفل الرضيع في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من برطمانات طعام الطفل الرضيع، واستبدل الغطاء، مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. قلب جيدًا. ثم قم بالتقديم. لا يمكن استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less) مع المفتاح الخاص بطعام الطفل الرضيع.

إزالة أتوماتيكية للثلج

لإذابة الثلج من الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر "**إزالة أتوماتيكية للثلج**" **(Auto Defrost)**. يظهر "٠,٥ رطل" على الشاشة.
٢. لضبط نوع الطعام، اضغط على الزر "**إزالة أتوماتيكية للثلج**" **(Auto Defrost)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطل حتى ٦,٠ أرطال (يزيد الزر "إزالة أتوماتيكية للثلج" Auto) (Defrost الوزن بمقدار ٠,٢ كجم إذا كنت تستخدم النظام المتري).
كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرة.
يقوم الفرن بحساب وقت فك التجميد وبدء التشغيل تلقائياً.
يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.
٣. اضغط على الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)**، وافتح باب الفرن واقلب الطعام.
٤. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** لاستئناف فك التجميد.

• **راجع صفحة رقم ١٣ للإطلاع على دليل "إزالة أتوماتيكية للثلج ".**

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 7

إعادة أتوماتيكية للتسخين

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر "**إعادة أتوماتيكية للتسخين**" **(Auto Reheat)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.
يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة أكواب للأطباق الخزفية العميقة وتسخين المعجنات. يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.

٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. على **سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "إعادة أتوماتيكية للتسخين" الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم)**. تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:

٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول "إعادة أوتوماتيكية للتسخين"

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	حجم تقديم ١	• استخدم فقط الأطعمة المطهية مسبقاً المثلجة. • غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. • المحتويات – ٨٥–١١٠ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (وحتى ١٧٠ جرام بالعظم) – نصف كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) – نصف كوب من الخضروات (حوالي ٨٥–١١٠ جرام)
الطاجن	١–٤ أكواب	• ستخدم الأطعمة المثلجة فقط. • قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. • قلب الطعام جيداً قبل التقديم.
تسخين المعجنات		

إعداد زر "طبخ عادي" (Custom Cook) واستخدامه

يذكرك الزر "**طبخ عادي**" **(Custom Cook)** بأن عليك ضبط الوقت ومستوى الطاقة لنوع معين من الطعام.

برمجة الزر "طبخ عادي" (Custom Cook)

١. اضغط على الزر "**طبخ عادي**" **(Custom Cook)**. اضغط على هذا الزر مرتين لحذف الإعداد المخصص السابق. يظهر "عادي" "CUS" على الشاشة.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مقدار الوقت اللازم للطهي. يظهر على الشاشة مقدار الوقت الذي قمت بضبطه.

٣. اضغط على الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** واستخدم أزرار **الأرقام** لإدخال المستوى المطلوب. يظهر على الشاشة مستوى الطاقة الذي قمت بضبطه. يمكنك ضبط مستوى الطاقة في نطاق يتراوح بين ٠ إلى ٩.

١ = دافئ
٢ = منخفض
٣ = إزالة الثلج
٤ = متوسط منخفض
٥ = متوسط
٦ = تحت نقطة الغليان مباشرة
٧ = متوسط عالي
٨ = إعادة تسخين
٩ = سوتيه
٠ = عالي

٤. اضغط على الزر "**طبخ عادي**" **(Custom Cook)** مرة أخرى.

استخدام الزر "طبخ عادي" (Custom Cook).

اضغط على الزر "**طبخ عادي**" **(Custom button)** بعد مراجعة وصفة الطهي، ثم اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٠).

الطهي بالميكروويف على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

١ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.**

٢ إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

١ = مستوى الطاقة: ١٠ (دافئ)
٢ = مستوى الطاقة: ٢٠ (منخفض)
٣ = مستوى الطاقة: ٣٠ (فك التجميد)
٤ = مستوى الطاقة: ٤٠ (متوسط منخفض)
٥ = مستوى الطاقة: ٥٠ (متوسط)
٦ = مستوى الطاقة: ٦٠ (تحت نقطة الغليان مباشرةً)
٧ = مستوى الطاقة: ٧٠ (متوسط عالي)
٨ = مستوى الطاقة: ٨٠ (تسخين)
٩ = مستوى الطاقة: ٩٠ (سوتيه)
٠ = مستوى الطاقة: عالي (عالي)

٣ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** قبل ضغط "**تشغيل**" **(Start)**، وأعد إدخال كافة الإرشادات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط عدة مراحل من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١ اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.
عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" ***(Power Level)*** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" ***(Power Level)*** مرتين.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣ اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.
يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" ***(Power Level)***.
ترجع الأولولية لاستخدام فرن الميكروويف عند اختيار المرحلة المتعددة.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط واستمر في الضغط على الزر ٠ ثم اضغط على الزر ١.
لإيقاف تشغيل "وضع العرض"، كرر الخطوة ١ أعلاه.

التشغيل

استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less)

يسمح لك الزران "أكثر/أقل" **(More/Less)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. وهي تعمل في أوضاع "إعادة أتوماتيكية للتسخين" **(Auto Reheat)** و"طبخ سريع" **(Instant Cook)** و"مدة الطبخ" **Time) (Cook)**. كما يستخدم الزرين "أكثر/أقل" **(More/Less)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات. لا يمكن استخدام الزرين "أكثر/أقل" **(More/Less)** مع الزر "طعام رضيع" **(Baby Food)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء الطبخ التلقائي: اضغط على الزر "أكثر(٩)" **((9)More)**
٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر "أقل(١)" **((1)Less)** إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع "مدة الطهي" بمقدار ١٠ ثوان، اضغط على الزرين "أكثر(٩)" **((9)More)** أو "أقل(١)" **((1)Less)**

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزر "صوت" **(Sound)**. يظهر "تشغيل" (ON) على شاشة العرض. (يومض الزر "تشغيل" (START))
٢. لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط على الزر "صوت" **(Sound)**. تعرض الشاشة:"إيقاف" (OFF) قم بإيقاف التشغيل. يومض الزر "تشغيل" **(START)**
٣. اضغط على الزر "تشغيل" **(START)** تعود الشاشة لعرض الوقت

استخدام مؤقت المطبخ

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.
٢. اضغط على الزر "مؤقت المطبخ" **(Kitchen Timer)**.
٣. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "٠" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "٢". يظهر (Loc) "تأمين" على شاشة العرض.
بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

التشغيل وتحديد الوزن

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربائي، أو بعد حدوث انقطاع للتيار الكهربائي، تعرض الشاشة الرمز "88:88". في هذه المرحلة، يمكنك تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه على الشاشة. يمكنك الاختيار من بين الرطل (LBS) أو الكيلو جرام (Kg). للقيام بذلك،

١. اضغط على "**0**" مباشرةً بعد توصيل الميكروويف بالتيار الكهربائي. إذا لم تعرض الشاشة "كجم" (Kg)، ستحتاج إلى فصل الميكروويف عن التيار الكهربائي ثم إعادة توصيله مرة أخرى حتى يتم التغيير إلى تحديد الوزن.
٢. اضغط "**0**" بشكل متكرر لتحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه:

عند تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه، اضغط على الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" ***(PAUSE/ CANCEL)*** لإنهاء هذا الإجراء.

إرشادات الطهي

استخدام زر الطهي بواسطة "الميكروويف + الشواية" (Combi)

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير بسرعة في نفس الوقت.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. على سبيل المثال، لضبط ١٠ دقائق، أدخل الأرقام ١، ٠، ٠، ٠ (حتى ٦٠ دقيقة كحد أقصى).
اضغط على الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** ثم استخدام أزرار الأرقام لضبط مدة الطبخ.
٢. اضغط على الزر "**ميكروويف+شواية**" **(Combi)**. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

استخدام زر الطهي بواسطة "الشوي" (Grill)

لتوفير مزيد من الوقت والاستفادة من مزايا الشواية، استخدم وضع "**شوي**" **(Grill)** مباشرة بعد الطهي بالميكروويف.

تتيح لك هذه الميزة القيام بشي بعض الأطعمة المفضلة لديك باستخدام الحرارة المنبعثة من أجزاء الشوي.

للحصول على أفضل النتائج، ضع الطعام على الحامل المعدني الذي يتم وضعه على الصينية الدوارة. يستخدم الحامل لأغراض الشوي "فقط".

لا تقم بترك الحامل في الفرن بعد الشوي أو استخدامه عند الطهي بالميكروويف.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الشوي. على سبيل المثال، لضبط ١٠ دقائق، أدخل الأرقام ١، ٠، ٠، ٠ (حتى ٣٠ دقيقة كحد أقصى).
٢. اضغط على الزر "**شوي**" **(Grill)**.
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 9

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** – تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير الخاص بالميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه في الميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية والسماح لخروج بعض من البخار ولكن تجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** – يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** – تستخدم في تسخين الطعام لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة** – استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المُحدد

- **ورق الألمونيوم** – استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** – يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** – يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). فقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

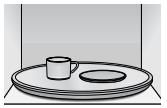
الأدوات التي لا يوصى باستخدامها

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** – قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** – من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.ب
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** – قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** – حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** – قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١ املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢ اضغط الزر "دقيقة +" **(+One Minute)** مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضروات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

- قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبيرمثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافّة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من الكعكة. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 10

إرشادات الطهي

دليل الطهي والشوي

- استخدم دائمًا أواني الطبخ المخصصة للميكروويف والتي يمكن استخدامها مع الحرارة بأمان.
- قم بتغطية الطعام بالورق الشمعي والأغلفة البلاستيكية أثناء استخدام الميكروويف، وقم بإزالتهم أثناء الشوي.
- استخدم دائمًا الحامل المعدني المرفق بالفرن عندما ترغب في الحصول على نتائج أفضل للشي إلا إذا كان حجم الطعام كبير جدًا، على سبيل المثال، دجاجة كاملة أو رغيف لحم. حيث يعد هذا الحامل مفيدًا جدًا للشي السريع.
- يشير وقت الشوي الموضح أدناه إلى الشوي على جانب واحد فقط من الطعام. إذا كنت ترغب في الشوي على كلا الجانبين، اقلب الطعام على جانبه الآخر وقم بشي بنفس مقدار الوقت الموضح لجانب واحد.
- ضع الطبق على الحامل المعدني بالصينية الزجاجية أو ضع الطعام مباشرة على الحامل المعدني بعد القيام بالطهي والتصفية.
- لا يعد التسخين المسبق ضروريًا. مع ذلك، يساعد التسخين المسبق على الشوي إذا كنت ترغب في ذلك.

الطعام	الكمية	مدة الطهي	مستوى الطاقة	الشوي	الطريقة
شرائح اللحم البقري والهامبورجر، ٤ أوقية لكل شريحة، يبلغ سمكها نصف بوصة.	شريحتان ٤ شرائح	٢–٣ دقيقة ٣–٥ دقيقة	عالي(٠)	٦–٨ دقائق ٨–١٠ دقائق	ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتصفية الشرائح بعد طهيها. ضع الشرائح مباشرة على الحامل لشويها.
رغيف اللحم	١,٥ إلى ٢ رطل	٢٠–٢٥ دقيقة	متوسط–عالي(٧)	٨ دقائق	استخدم وعاء لحم دائري أو مصنوع من البيركس. لا تستخدم الحامل لأغراض الشوي.
شريحة لحم يتراوح سمكها بين ٤/٣ إلى ١ بوصة.	١ إلى ٢	٤–٥ دقائق/رطل	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	
شريحة لحم طري، ٨ أوقية لكل قطعة، يبلغ سمكها ١ بوصة.	٤	٣–٤ دقائق/رطل. ١٢٠ فهرنهايت غير مطهو جيدًا	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	امسح الشرائح بالزبد قبل شويها. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتصفية الشرائح بعد طهيها. ضع الشرائح مباشرة على الحامل لشويها.
		٤–٦ دقائق/رطل. ١٣٥ فهرنهايت متوسط الطهي	متوسط–عالي(٧)		اتبع نفس الطريقة الموضحة أعلاه.
		٦–٨ دقائق/رطل. ١٥٠ فهرنهايت مطهو جيدًا	متوسط–عالي(٧)		
لحم الضأن **قطع لحم الضأن، يبلغ سمكها ١ بوصة.**	١ إلى ١,٥ رطل	٤–٦ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٩–١١ دقيقة	
لحم العجل **شرائح لحم العجل أو قطع من لحم الخصر، يتراوح سمكها بين ٢/١ إلى ٤/٣ بوصة.**	١ إلى ٢	٤–٦ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٩–١١ دقيقة	اتبع نفس الطريقة الموضحة أعلاه.
لحم الخنزير **قطع لحم الخنزير، يتراوح سمكها بين ٢/١ إلى ٤/٣.**	٣ إلى ٤	٥–٧ دقيقة / رطل	متوسط–عالي(٧)	٩–١١ دقيقة	

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 11

إرشادات الطهي (تابع)

الطعام	الكمية	مدة الطهي	مستوى الطاقة	الشوي	الطريقة
لحم الخنزير					
شرائح الخنزير المقطعة من المنتصف، مطهوه مسبقًا.	١ إلى ١,٥ رطل	٥–٧ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	امسح الشرائح بالعسل أو بطبقة من سكر الشوي أثناء الطهي والشوي. قم بتصفية الشرائح بعد طهيها، وضعها مباشرة على الحامل لشويها.
شرائح السجق، طازجة / أصابع، طازجة	٢ إلى ٤ قطع ٤ إلى ٦ قطع	٣–٥ دقائق ٥–٧ دقائق	عالي(٠)	٣–٧ دقائق	اثقب أصابع السجق بالشوكة في عدة مواضع. أضف ملعقتي ماء إلى السجق وقم بتغطيته بورق بلاستيكي. قم بتقليبه بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي وتصفيته ووضعه على الحامل لشويه.
الدواجن					
قطع الدجاج ١ رطل	١ رطل	٥–٧ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	قم بتنظيم قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأعلى في طبق فطائر يبلغ حجمه ٩ بوصة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتصفية القطع بعد طهيها. امسح الشرائح بالزبد قبل شويها. ضع الشرائح مباشرة على الحامل لشويها.
الأسماك					
شرائح السمك يبلغ سمكها نصف بوصة.	١ رطل	٣–٤ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٥–٩ دقائق	قم بتقليب شرائح السمك أو السمك الكامل على الجانب الآخر بعد مرور نصف الوقت المخصص لطهي، وتصفيتها ومسحها بالزبد قبل الشوي. يمكن شويها في طبق على الحامل.
شرائح السمك، يبلغ سمكها نصف بوصة.	٢ رطل	٦–٨ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٦–١٠ دقائق	قم بتقليب شرائح السمك على الجانب الآخر بعد مرور نصف الوقت المخصص لطهي، وتصفيتها ومسحها بالزبد قبل الشوي. يمكن شويها في طبق على الحامل.
شرائح السمك، يبلغ سمكها ١ بوصة.	١ رطل	٤–٥ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٧–١١ دقائق	قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
سمكة كاملة يتراوح حجمها بين ٨ إلى ١٠ أوقية	١,٥ إلى ٢ رطل	٤–٦ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق ١٠–١٢ دقائق	قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بشويها على الحامل.

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 12

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل.	٨–١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية – غير مطهو جيداً ٩–١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية – متوسط الطهي ١٠–١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة**: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي**: ١٢–١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة**: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاجة بالكامل حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي**: ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة**: متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	**مدة الطهي**: ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام. ٨٠ درجة مئوية للحم الغامق ٧٥ درجة مئوية للحم الفاتح **مستوى الطاقة**: متوسط عالي(٧)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي**: ٧–١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة**: متوسط – عالي(٧).	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٣–٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي**: ٤–٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة**: متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي**: ٤–٦,٥ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة**: متوسط – عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل، البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساو إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

GE614ST 6/18/06 2:11 PM Page 13

دليل "إزالة أوتوماتيكية للثلج"

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	اللحوم	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣	الأسماك	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الأطعمة البحرية	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	الخبز/ الكعك	١٠٠–٧٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

ملاحظات

تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة.
عدد نصف كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.
عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة وورسسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠–٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري.
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)
عدد نصف كوب من الشعير
عدد ١ ورقة من نبات الشمعية
عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١ عبوة (٢٥٠–٢٨٠) من البازلاء المجمدة، بعد فك تجميدها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الوورسسترشاير جيداً في إناء. قم بالتغطية. قم بالطهي لمدة ٦–٨ دقائق في المستوى "عالي"(٠) ((High(0)) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بتغطيته بغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١– ١:٣٠ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢–٣ مرات.
٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بتغطيته بغطاء. وقم بطهيه لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة كبيرة من الملح
ربع ملعقة كبيرة من المستردة الجافة
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١,٥ كوب من اللبن
عدد ربع كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عدد ١ عبوة ٢٥٠–٢٨٠ جرام من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
عدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٢٢٥ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١–٢ دقيقة في المستوى العالي(٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠–٦٠ ثانية في المستوى المرتفع حتى درجة الغليان (٠). قم بإضافة اللبن وتقليبه حتى يصبح المزيج أملساً.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر وتقليبه مع الخليط. وقم بالطهي لمدة ٢–٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بتغطيته. وقم بالطهي لمدة ٤–٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بالتقليب قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

تعليمات الطهي

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة
عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة.
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة كبيرة من الملح
ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة من حبوب الكرفس
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بتغطيته. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي(٠) إلى أن تنضج (لمدة ٧–١٠– دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ – ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥–٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠–٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١–٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

مقدار ١ كوب من البصل المُقطع.
عدد ١ فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠–٤٥٠ جرام)
عدد ١ علبة (٣٨٥–٤٠٥) جرام من مرق الدجاج.
عدد ١ علبة (١٩٥–٢٤٠) جرام من الذرة
عدد ١ علبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
عدد ١–٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. قم بالتغطية. ثم قم بالطهي في المستوى العالي (٠) لمدة ٢–٤ دقيقة حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.
٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

يصنع حوالي نصف جالون

ملحق

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر "إلغاء" (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة نائحة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الساعة "88:88"، أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين الورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

ملحق

ملاحظة:

إذا كان الفرن قد تم ضبطه للعمل بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ من مستوى الطاقة لمدة تزيد على ٢٥ دقيقة، يقوم الفرن تلقائياً بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠٪ لتجنب الطهي الزائد.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين **بأعلى** طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- إذا تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها،
اتصل بالبائع المحلي أو
بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG

المواصفات

رقم الطراز	GE164ST
تجويف الفرن	١,٤ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٦٠/٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٠٠ وات
استهلاك طاقة الشواية	١٢٠٠ وات
الطاقة الناتجة	٩٥٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٥ × ٣١٣ × ٤٥٩
أبعاد تجويف الفرن	٣٧٥ × ٢٦٢ × ٣٩٢
الوزن الصافي/الإجمالي	١٩,٥/١٨,٥ كيلوجرام

SAMSUNG

لاستفساراتكم أو تعليقاتكم

البلد	رقم الهاتف	الموقع الالكتروني
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

GE614ST_ZAM-03297A-01_EN.fm Page 1 Wednesday, June 30, 2010 8:27 PM

SAMSUNG

Microwave Oven

Owner's Manual

GE614ST

Code No.: DE68-03297A-01

Safety

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.
Read Carefully and keep for future reference.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers

   Ex) Baby food jars
   - Airtight food.

   Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers.
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.

Safety Precautions

- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.

- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
    Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children or infirm persons should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

- ***WARNING:***

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:

It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- ***WARNING:***

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

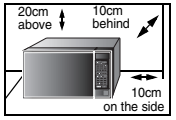
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp. Rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

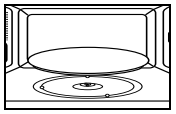
Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.

- **Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.**

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.

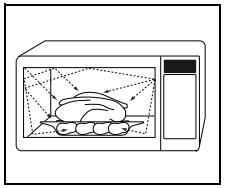
✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50/60Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

How a Microwave Oven Works

Cooking Principle



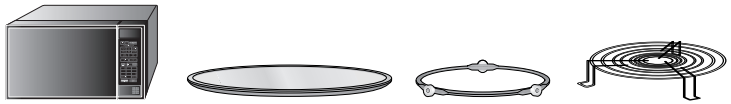
1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Your New Microwave oven

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Microwave oven | Glass tray | Roller guide ring | Rack wire

Warranty and Service Information

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

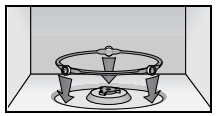
MODEL NUMBER _____
SERIAL NUMBER _____
DATE PURCHASED _____
PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

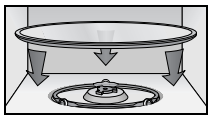
Setting Up Your Microwave Oven

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:

   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.
2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

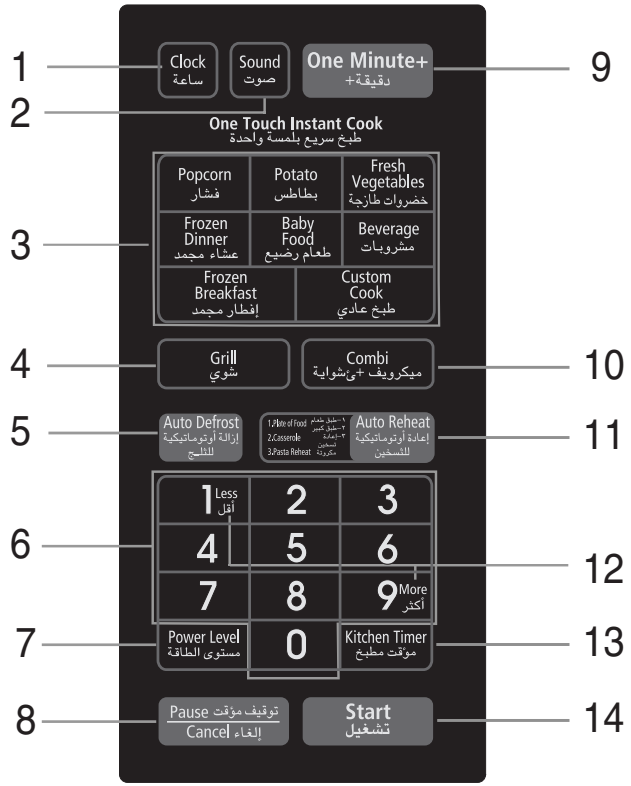


5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)



Your New Microwave oven

Control Panel Buttons



1. Clock
2. Sound
3. One Touch Instant Cook Buttons
4. Grill
5. Auto Defrost
6. Number Button
7. Power Level
8. Pause/Cancel
9. One Minute +
10. Combi
11. Auto Reheat
12. More/Less
13. Kitchen Timer
14. Start

Your New Microwave oven

Table of Content

Safety **2**
Safety Precautions **2**
Installing Your Microwave Oven **4**
How a Microwave Oven Works **4**
Your New Microwave oven **4**
Checking Parts 4
Warranty and Service Information 4
Setting Up Your Microwave Oven 4
Your New Microwave oven **5**
Control Panel Buttons 5
Table of Content 5
Operation **6**
Setting the Clock 6
Using the Pause/Cancel Button 6
Using the One Minute + Button 6
Using the Instant Cook Buttons 6
Instant Cook Chart 6
Defrosting Automatically 6
Reheating Automatically 7
Setting and Using the Custom Cook Button 7
Using the Custom Cook button 7
Setting Cooking Times & Power Levels 7
Demonstration Mode 7
Using the More/Less Buttons 8
Switching the Beeper On/Off 8
Using the Kitchen Timer 8
Setting the Child Protection Lock 8
Turning on the Power and Selecting a Weight 8
Cooking Instructions **8**
Using the Combi Cook Button 8
Using the Grill Cook Button 8
Cooking Utensils 9
Testing Utensils 9
Cooking Techniques 9
General Tips 9
Guide for Cooking & Grilling 10
Cooking Guide **12**
Auto Defrosting Guide 13
Recipes 13
Appendix **14**
Troubleshooting Guide 14
Care and Cleaning 15
Specifications 15

Operation

Setting the Clock

1. Press the **Clock** button.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.
3. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.
   If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
   *You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.
   *Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Using the Instant Cook Buttons

1. Press the Instant **Cook** button corresponding to the food you are cooking(Popcorn, for example). The display shows the first serving size.

2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	Regular (3.5 oz), Light Regular (3.0~3.5 oz)	• Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes.
Fresh Vegetables	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	• Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water(2-4Tbsp). • Cover during cooking and stir before standing.
Frozen Dinner	8-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. • After cooking, let stand 1-3 minutes.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cup	• Use measuring cup or mug ; do not cover. • Place the beverage in the oven. • After heating, stir well.
Frozen Breakfast	4-6 oz 6-8 oz	• Remove from package. • Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water(2-4Tbsp). • Cover during cooking and stir before standing.
Baby Food	2.5 oz 4 oz 6 oz	• Remove metal top from room temperature jars of baby food. Remove plastic lid and metal lid from cups of baby food replace lid, discarding metal lid. Place jar cup in center of turntable and microwave on high power until temperature is reached. Stir well. Serve. The More/Less key cannot be used with the baby food key.

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows "0.5 lbs".
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lbs increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2kg if you are using metric measurement).
   You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.
   The oven calculates the defrosting time and starts automatically.
   Twice during defrosting, the oven will beep.
3. Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
4. Press the **Start** button to resume defrosting.

• ***See page 13 for the Auto Defrosting Guide.***

Operation

Reheating Automatically

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.
   You can select up to four cups for casseroles and pasta reheat. Only one serving is available for a plate of food.
   The display shows the dish and quantity you have chosen.
2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button(Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

Auto Reheat Chart

Item	Weight	Remarks
Plate of food	1 serving	• Use only pre-cooked, refrigerated foods. • Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. • Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	1-4 Cups	• Use only refrigerated foods. • Cover with lid or vented plastic wrap. • Stir foods well before serving.
Pasta Reheat		

Setting and Using the Custom Cook Button

The **Custom Cook** button memorizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom Cook Button

1. Press the **Custom Cook** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting. The display shows “CUS”.
2. Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.
3. Press **Power Level** and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the Power Level from 0 to 9

   1 = warm — 2 = low
   3 = defrost — 4 = medium low
   5 = medium — 6 = simmer
   7 = medium high — 8 = reheat
   9 = sauté — 0 =high
4. Press the **Custom Cook** button again.

Using the Custom Cook button

Press the Custom button after memorizing a recipe, the press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.
   Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the this page.
   *When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*
   *To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*
2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the ***Power Level*** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.
   You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the ***Power Level*** button.
   Microwave oven has priority independently from selection of Multi-phase.

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **1** button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Operation

Using the More/Less Buttons

The **More/Less** button allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with **Auto Reheat**, **Instant Cook** and **Time Cook** mode. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

The **More/Less** key cannot be used with the **Baby food** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

   If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 seconds, press the More(9) or Less(1) button.

Switching the Beeper On/Off

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows "ON". ("START" will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: "OFF". ("START" will flash)
3. Press **Start.** The display returns to the time of day.

Using the Kitchen Timer

1. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
2. Press the **Kitchen Timer** button.
3. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the "**0**" button and then press the "**2**" button.

   At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Turning on the Power and Selecting a Weight

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows " 88:88 " At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (KG). To do so,

1. Press **"0"** immediately after plugging in your microwave.

   If the display does not shows "Kg", you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2. Press **"0"** repeatedly to select the weight system you wish to use:

   When you have selected the weight system you want to use, press the ***PAUSE/ CANCEL*** button to end this procedure.

Cooking Instructions

Using the Combi Cook Button

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and grill at the same time.

1. Use the **Number** buttons to set the combine time. For example, to set 10 minutes, enter 1,0,0,0(up to 60 minutes maximum).
   Press **Pause/Cancel**, then return the number buttons to get a cooking time.
2. Press the **Combi** button. The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.
3. Press **Start.** The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.

Using the Grill Cook Button

For more time savings plus the benefits of grilling, use the **Grill** mode directly after microwave cooking.

This feature allows you to grill some of your favorite foods using the radiant heat from the grilling element.

For best results, place the food on the metal rack which is placed on the turntable tray.

The rack is to be used for grilling ONLY.
Do not leave it in the oven after grilling or use when microwaving.

1. Use the **Number** buttons to set the grilling time. For example, to 10 minutes enter 1,0,0,0.(up to 30 minutes maximum) .
2. Press the **Grill** button.
3. Press **Start.** The display counts down the time and beeps when the time has elapsed.

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

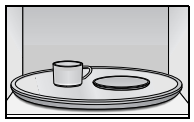
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power. The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

- Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

- **Adding Moisture**

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Instructions

Guide for Cooking & Grilling

- Always use microwave and heat-safe cooking utensils:
- Cover food with wax paper, plastic wrap or lids during microwave time; remove during grilling.
- Always use the metal rack that comes with your oven when you want to get better grilling unless the food is very high, like whole chicken or meat loaf. The rack is very helpful for quick grilling.
- The grill time given below is for grilling on one side of the food only. If grilling is desired on both sides, turn food over and grill for the same amount of time as the first side.
- Place dish on the metal rack on glass tray or the foods directly on the metal rack after microwaving and draining.
- Preheating is not necessary. Howerer, preheating will increase grilling if desired.

Food	Amount	CookTime	Power Level	Grill	Directions
Beef **Hamburger patties, 4 oz. each, ½-inch thick.**	2 patties 4 patties.	2-3 min. 3-5 min.	HIGH(0)	6-8 min 8-10 min	Turn over after half the microwave time. Drain after microwaving. Place directly on rack to grill.
Meat loaf.	1½ to 2 lbs	20-25 min.	MEDIUM-HIGH(7)	8 min	Use ring mold or pyrex loaf pan. Do not use rack for grilling.
Sirloin steak ¾ to 1-inch thick.	1 to 2	4-5 min./ib.	MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Brush with melted butter before grilling. Turn over after half the microwave time. Drain after microwaving. Place directly on rack to grill.
Tenderloin steak, 8 oz. each, 1-inch thick.	4	3-4 min./lb. for 120°F Rare 4-6 min./lb. for 135°F Medium 6-8 min./lb. for 150°F Well Done	MEDIUM-HIGH(7) MEDIUM-HIGH(7) MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Same as above.
Lamb **Lamb chops, 1-inch thick.**	1 to 1½ lbs	4- 6 min.	MEDIUM-HIGH(7)	9-11 min	Same as above.
Veal **Veal cutlets or loin chops, ½ to ¼-inch thick**	1 to 2	4-6 min	MEDIUM-HIGH(7)	9-11 min	
Pork **Pork chops, ½ to ¾-inch thick.**	3 to 4	5-7 min. /lb.	MEDIUM-HIGH(7)	9-11 min	

Cooking Instructions(Continued)

Food	Amount	CookTime	Power Level	Grill	Directions
Pork **Center cut ham slice, prcooked.**	1 to 1½ lbs	5-7 min.	MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Brush with honey or grill sugar glaze during microwave and grilling times. Drain after microwaving, Place directly on rack to grill.
Sausage pat ties, fresh/ Links, fresh.	2 to 4 pieces 4 to 6 pieces	3-5 min. 5-7 min.	HIGH(0)	3-7 min	Prick sausage links with a fork in several places. Add 2 tablespoons water to sausage and cover with plastic wrap. Turn over after half the microwave time. Drain. Place directly on rack to grill.
Poultry **Chicken pieces.**	1 lb	5-7 min.	MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min	Arrange chicken, skin side up in 9-inch pie plate. Cover with wax paper. Turn over after ½ the cooking time. Drain after microwaving. Brush with melted butter before grilling. Place directly on rack to grill.
Fish **Fish Fillets, ½-inch thick.**	1 lb	3-4 min.	MEDIUM-HIGH(7)	5-9 min	Turn fish steaks and whole fish over after half the microwave time, drain after microwaving, brush with melted butter before grilling. May be grilled in dish on rack.
Fish Fillets, ½-inch thick.	2 lbs	6-8 min	MEDIUM-HIGH(7)	6-10 min	Turn fish fillets over after half the microwave time, drain after microwaving, brush with melted butter before grilling. May be grilled in dish on rack.
Fish steaks, 1-inch thick.	1 lb	4-5 min	MEDIUM-HIGH(7)	7-11 min	Turn over after half the microwave time.
Whole Fish 8 to 10 oz.	1½ to 2 lbs	4-6 min	MEDIUM-HIGH(7)	8-10 min 10-12 min	Turn over after half the microwaving time. grill on rack.

Cooking Instructions

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 8-12 min. / 0.5 kg for 50°C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55°C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65°C - Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 12-16 min. / 0.5 kg for 70°C Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80°C **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80°C dark meat 75°C light meat **Power Level**: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.Guide for

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 7-11 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-8 min. / 0.5 kg **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-6½ min. / 0.5 kg **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Instructions

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
1	Meat	100-2000g	20-60 mins	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	100-2000g	20-60 mins	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.
3	Fish	100-2000g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Sea Food	100-2000g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.
5	Bread Cake	100-700g	5-30 mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Recipes

Beef and Barley Stew

675 g beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High(0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High(0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High(0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Cooking Instructions

Warm Potato Salad

900g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High(0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High(0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High(0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High(0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High(0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420g each) black beans, drained
1 can (390-450g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405g) chicken broth
1 can (195-240g) corn
1 can (110g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High(0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High(0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Appendix

Note :

If the oven is set more than 25 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 25 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

Care and Cleaning

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

Specifications

Model Number	GE614ST
Oven Cavity	1.4 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	220 VAC, 50/60 Hz
Power consumption Microwave	1500 Watts
Power consumption Grill	1300 Watts
Power Output	950 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside Dimensions	555 X 313 X 459 mm
Oven Cavity Dimensions	375 X 262 X 392 mm
Net/Gross Weight	18.5/19.5 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-